

U RISTORANTE

LA CUCINA ITALIANA

CARTE D'ÉTÉ

Grazie à tous nos producteurs passionnés et engagés

Molino Agugiaro & Figna - Cascina Galletto - Macario - Caffé Vergnano - Gualerzi - Luxardo - Monte Del Frà - Casa Garofoli - Russo 1899 - Sant'Antonio - Tenute Cantagallo - San Pellegrino - Frantoio Bianco - Althea - Birrificio Math - Grimaldi Bruna - Berlucchi - Terre d'Abruzzo - Medici Ermete - Giacobbe & Gamalero...

DES **PRODUCTEURS** QUE L'ON CHOISIT,
DES **INGRÉDIENTS** QUE L'ON RESPECTE,
DES **CHEFS PASSIONNÉS** ET LA JOIE PARTAGÉE
DE VOUS RECEVOIR À NOTRE TABLE.

DEPUIS 2006, ON SERT LA **CUCINA ITALIANA**

TELLE QU'ELLE SE VIT EN ITALIE :
SINCÈRE ET GÉNÉREUSE.

GRAZIE À TOUS CEUX QUI L'AIMENT
AUTANT QUE NOUS.

ÉDITION ANNIVERSAIRE !
POUR NOS 20 ANS, REDÉCOUVREZ NOS
RECETTES ICONIQUES
QUI CÉLÈBRENT TOUTE LA PASSION
*D'***RISTORANTE.**



AOP : Appellation d'Origine Protégée | GF : Gluten Free - sans gluten | V : Végétarien - sans viande ni poisson | VBF : Viande Bovine Française | DOCG : Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie | IGP : Indication Géographique Protégée
ORIGINES : poulet et boeuf origine France

ANTIPASTI

LA FARANDOLE SIGNATURE

PICCOLA 16€ 2 PERSONNES

Jambon de Parme, Mortadella, olives Taggiasche
et petit chausson de pizza farci de mozzarella et de charcuterie italienne

GRANDE 24€ 3 À 4 PERSONNES

Assortiment de charcuteries AOP,
Mozzarella di bufala, arancini et autres spécialités italiennes

FANTASIA 25€

1 focaccia et 3 assiettes au choix parmi notre sélection petits plaisirs
A composer selon vos envies !

LA SÉLECTION "PETITS PLAISIRS"

BURRATA PUGLIESE 8,50€

FRITURE DE CALAMARS & PETITS POISSONS MAISON 8€

PROSCIUTTO DI PARMA 8€

Affiné 16 mois, de la maison Gualerzi

MORTADELLA DI BOLOGNA 7€

De la maison Felsineo

SALUMI ITALIANI 8€

Assortiment de charcuteries italiennes

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA 8€

édition anniversaire !

ARANCINI 8€

Boulettes de riz panées
farcies au fromage

FIORI DI ZUCCA 8€

Friture de fleurs de courgette
& crème de Ricotta citronnée

CALZONE MIGNON 7€

Pâte à pizza roulée, farcie de Mozzarella
et de charcuterie italienne

OLIVES & CO. 8€

Olives Taggiasche, tomates cerises,
pesto du moment & focaccia

FOCACCIA 6€

INSALATA

CESAREMIX 18€

Salade, filet de poulet rôti (origine France), œuf poché pané, Parmigiano Reggiano, croûtons, oignons rouges & sauce césar

ROMANA 19€

édition anniversaire !

Salade, artichauts frits, Mozzarella di bufala panée, jambon de Parme, tomates cerises & oignons rouges

PANZANELLA & BURRATA V 17€

Tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, olives Taggiasche & Burrata

PIZZA

REGINA 16€

Sauce tomate maison au basilic, Mozzarella, jambon blanc, champignons frais & origan

MARGHERITA V 14€

Au choix : CLASSICA ou AGLIO (délicatement relevée à l'ail)

Sauce tomate maison au basilic & Mozzarella

4 FORMAGGI V 16,90€

Au choix : BIANCA (sauce crémée) ou ROSSA (sauce tomate maison)

Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano & origan

PIADINA PICCANTE PIZZA & SALADE ! 16,50€

Pâte à pizza farcie de Mozzarella, jambon blanc, spianata & salade verte

IL RISTORANTE 18€

édition anniversaire !

Concassé de tomates et poivrons rôtis, salade de jeunes pousses, Mozzarella, jambon de Parme, copeaux de Parmigiano Reggiano & origan

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

LINGUINE ALLA SCARPARIELLO SPÉCIALITÉ NAPONITAINE (V) 15,50€
Tomates fraîches rôties à l'ail, basilic & Pecorino Romano

AUTENTICA CARBONARA SANS CRÈME FRAÎCHE ! 16,90€
Guanciales croustillants, émulsion de jaune d'œuf, Pecorino Romano & poivre noir

SPAGHETTONI ALLA BOLOGNESE (VBF) 18€
Pâtes fraîches à la sauce bolognaise maison (bœuf & porc)

MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS 24€
Crème de champignons et cèpes, escalope de foie gras de canard poêlée

PÂTES FARCIES

GIRASOLI AUBERGINE & TOMATE (V) 17€
Farcies à l'aubergine et à la tomate, crème de Scamorza (Mozzarella délicatement fumée) & tomates cerises

CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI 20,50€
Farcies aux truffes et cèpes, sauce crémeuse au Marsala & julienne de jambon de Parme grillée

GRATIN

LASAGNE MAISON ALLA BOLOGNESE (VBF) 16,50€
Mijoté de viande de bœuf et porc à la sauce tomate & béchamel.
Le tout, gratiné au Parmigiano Reggiano

SECONDO PIATTO

FILET CHATEAUBRIAND CHIMICHURRI À L'ITALIENNE VBF GF 26€

Cœur de filet de boeuf grillé coupé façon tagliata, Stracciatella, sauce chimichurri à l'italienne (basilic, origan, tomates confites, ail et vinaigre) & pommes de terre au romarin. 180gr./env.

SCALOPPINA ALLA MILANESE 22,50€

Escalope de veau panée, Parmigiano Reggiano, tomates cerises, roquette & pommes de terre au romarin. 160gr./env.

BIG POLPO 27€

Poulpe grillé mariné au Pimenton de la Vera (épice fumée) et sauce tomate maison aux épices. Salade de pommes de terres, olives Taggiasche & oignons rouges

CARPACCIO CIPRIANI VBF GF 20€

Fines tranches de boeuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, sauce Cipriani et copeaux de Parmigiano Reggiano. Pommes de terre rôties au romarin ou salade verte

TARTARE AMALFI 19€

Lieu jaune, courgettes, amandes, olives Taggiasche, sauce vierge à la colatura di Alici (condiment de caractère de la côte Amalfitaine aux notes marines subtiles). Pommes de terre rôties au romarin ou salade verte

VOUS DÉSIREZ UN AUTRE
ACCOMPAGNEMENT ?
DEMANDEZ À NOTRE CHEF

LA SPECIALITÀ DELLO CHEF

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE !

Notre chef et sa brigade vous proposent,
selon l'arrivage du moment, une spécialité de la cucina italiana.
Cuisinée avec amore.

RISOTTO

Fait maison : demande un peu de temps et quelques minutes de patience

POIVRONS FUMÉS V GF 17,50€

Poivrons rôtis, Ricotta, Pimenton de la Vera (épice fumée) & amandes torréfiées

SAINT-JACQUES & GAMBAS AU CITRON CONFIT GF 22,50€

Citron confit, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées

POUR CEUX
QUI HÉSITENT



CARTE
ANGLAISE



LISTE DES
ALLERGÈNES



TIRAMISÙ CLASSICO 8€

Mascarpone, café & Marsala

TIRAMISÙ LIMONCELLO 9€

Mascarpone, crème de citron
& biscuits parfumés au Limoncello

MOUSSE CHOCOLAT NOIR 8€

& crumble d'amandes

IL DIVINO 10€

Chou craquelin XXL, glace vanille,
crème fouettée & ganache chocolat noir

TARTARE DI FRUTTI (GF) 8€

Fruits frais & sorbet citron pressé

DOLCETTO 3€

Tiramisù ou mousse choco ou babà au
rhum ou sbrisolona en version mini.

GELATO

GLACES (GF)

Vanille, chocolat noir, stracciatella,
pistache, caramel beurre salé,
crème de citron, noisette

SORBETS (GF)

Citron pressé, fraise, mangue

2 BOULES 5€

3 BOULES 7€

DOLCE

INTENSE CHOCOLAT (GF) 8€

Fondant chocolat noir & glace noisette

MARITOZZO CHOCO 9€

Brioche romaine, glace chocolat,
crème fouettée & ganache chocolat noir

PANNA COTTA (GF) 7€

ROSSA : coulis de fruits rouges

NERA : ganache chocolat noir

FRUTTI : abricot, romarin & miel

PÊCHE GOURMANDE 8€

Pêche rôtie garnie de brisures d'amaretti
& de chocolat noir & glace vanille

COPPA NOCCIOLA 9€

Glaces stracciatella, noisette et chocolat
noir, crème nocciola & cacao, biscuits Pan
di Stelle & crème fouettée

COPPA LIMONE (GF) 9€

édition anniversaire !

Glace crème de citron, sirop basilic et
menthe, meringue & crème fouettée.

Option gourmande : Limoncello

COPPA AMARENA (GF) 9€

Glace chocolat noir, morceaux de
moelleux au chocolat, cerises Amarena
& crème fouettée

CAFFÈ & CO

LES GOURMANDS

CAFÉ VERGNANO OU THÉ KUSMI TEA BIO

+

DOLCE 5€

Sbrisolona : gâteau maison aux amandes

OU

BUONO 8€

Sélection de nos desserts italiens

OU

MAGNIFICO 10€

Sélection XL de nos desserts italiens

.....

AFFOGATO GF 6€

Café espresso, glace noisette
et crème fouettée vanillée

FORMAGGIO 6,50€

**ASSORTIMENT DE
FROMAGES ITALIENS** AOP

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO DÉCAFÉINÉ VERGNANO 2,30€

ESPRESSO CON PANNA 3€

CRÈME FOUETTÉE

DOUBLE ESPRESSO 3,70€

CAPPUCCINO 3,10€

CAPPUCCINO NOCCIOLA 3,40€

SIROP DE NOISETTE

IRISH COFFEE,

ITALIAN COFFEE 6,40€

À LA GRAPPA

THÉ, INFUSION KUSMI TEA BIO 3€

DIGESTIFS 4CL 4,50€

LIMONCELLO, SAMBUCA (anis)

GRAPPA, AMARETTO (amandes)

menu

LA CUCINA ITALIANA

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

23€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,50€

ENTRÉE

Olives & Co.

PLAT AU CHOIX

Autentica carbonara / Spaghettoni alla Bolognese /
Pizza Il Ristorante / Salade Panzanella & Burrata

DESSERT AU CHOIX

Tiramisù classico / Café gourmand buono

menu

PRANZO 17€

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT + DESSERT

PLAT AU CHOIX

Lasagne alla bolognese / Pizza Regina / Pizza Margherita / Linguine alla Scarpariello

DESSERT AU CHOIX

DOLCETTO & AMARETTO*

Tiramisù classico / Mousse au chocolat / Sbrisolona / Babà au rhum en version mini
+ un biscuit Amaretto

CAFÉ GOURMAND DOLCE

*prix dolcetto & amaretto vendu seul : 5,00€

menu

BAMBINO 11€

PLAT + BOISSON + DESSERT

JUSQU'À 10 ANS

PLAT* AU CHOIX

PASTA

Carbonara / Bolognese (bœuf & porc) / Poulet à la crème ou Jambon et sauce tomate

PIZZA

Margherita / Jambon

BOISSON AU CHOIX 25cl

Vittel (50cl) / Jus de fruit / Pepsi / Pepsi Zéro Sucres /

Orangina / Limonade / Lipton Ice Tea

DESSERT* AU CHOIX

Gelati 2 boules et crème fouettée vanillée / Panna cotta /

Mousse au chocolat / Pizza avec ganache au chocolat (supplément de 1,50€)

*prix plats et pizza ganache chocolat vendus seuls : 7,60€

menu

RAGAZZI 18€

PLAT + DESSERT

DE 11 À 16 ANS

PIZZA ou PASTA À CHOISIR À LA CARTE !

supplément de 2€ : Mafaldine cèpes & foie gras / Cappellacci tartufo & porcini

DESSERT AU CHOIX

Tiramisù classico / Mousse cioccolato nero



**IL RISTORANTE,
AIMER L'ITALIE, LA VRAIE.**



WWW.ILRISTORANTE.FR

Cadeaux, offres privilèges, dégustations, invitations privées, chèque de fidélité...

Rejoignez notre programme de fidélité

UNICA